

# Jetzt wieder frische Pfifferlinge



## Portion Pfifferlinge auf Schinkentoast

mit Speck, Zwiebeln geschwenkt  
mit jungem Gouda überbacken

13,90 €

## Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen

dazu Putenbruststreifen, geröstete Kerne,  
gehobelten Parmesan und Baguette

14,50 €

## Pilzpfanne mit frischen Pfifferlingen

Marktgemüse, Schupfnudeln und Champignons  
dazu empfehlen wir ein Distelhäuser Pils vom Fass!

15,00 €

## Portion Pfifferlinge vegetarisch im Kräuterrahm

mit Semmelknödel

16,50 €

## Hirschbraten mit frischen Pfifferlingen

dazu Kartoffelknödel  
dazu empfehlen wir ein Dunkles Engel Kellerbier vom Fass!

21,50 €

\* \* \*

## Unsere Weinempfehlungen zu den Pfifferling-Gerichten

Fruchtig sommerlicher Weißwein

2017er **Blanc de Noir**, trocken, Rheinhessen, Weingut Julia Schittler  
0,1l 3,80 EUR / 0,2l 5,80 EUR

Rote Eleganz

2016er **Cabernet Sauvignon trocken**, Rheinhessen, Weingut Julia Schittler  
0,1l 3,80 EUR / 0,2l 5,80 EUR